



**Uniquement le dimanche de 10h00 à 17h00**

Produits issus de notre ferme et de nos amis agriculteurs 

Origine de toutes les viandes et charcuteries   
Morue origine océan Atlantique nord est

Prix nets en euros TTC, service compris

## Brunch 19€

1 boisson chaude au choix

Café expresso, Café allongé, Chocolat chaud (\*lactose), Thé, Tisane

1 verre de la ferme au choix

Jus de pomme, Pétillant de fraise

Œuf à la coque et ses mouillettes (\*lactose, gluten)

Pomme de terre au four avec sa crème fraîche et ciboulette (\*lactose)

1 Yaourt au choix (\*lactose)

Citron, Fruits rouges

Verrine de fruits de saison

## Brunch en Folie 25€

1 boisson chaude au choix

Café expresso, Café allongé, Chocolat chaud (\*lactose), Thé, Tisane

1 verre de la ferme au choix

Jus de pomme, Pétillant de fraise

Œuf à la coque et ses mouillettes (\*lactose, gluten)

Pomme de terre au four avec sa crème fraîche et ciboulette (\*lactose)

Tartine croustillante gratinée au choix (\*lactose, gluten)

Fromage, Charcuterie et Fromage, Végétarienne

1 Yaourt au choix (\*lactose)

Citron, Fruits rouges

Verrine de fruits de saison

Mousse au chocolat (\*lactose, oeuf)

## Tapas à partager ou pas...

Assiette végétarienne (2 pièces de chaque)

Mini courgette et sa croûte d'herbe, Tzatziki au miel et carottes gravelax, Tartine poivron confit au fromage de chèvre, Accras de légumes (\*lactose, gluten, oeuf)

15€

Assiette mix (2 pièces de chaque)

Accras de morue, Aubergine farcie, Rolls croque, Tzatziki au miel et carottes gravelax (\*lactose, gluten, oeuf, poisson)

15€

La grande folie (2 pièces de chaque)

Mini courgette et sa croûte d'herbe, Tzatziki au miel et carottes gravelax, Tartine poivron confit au fromage de chèvre, Accras de morue, Aubergine farcie, Rolls croque, Accras de légumes (\*lactose, gluten, oeuf, poisson)

25€

## Assiette à partager ou pas...

Charcuterie

12€

Fromage (\*lactose)

12€

Mix (\*lactose)

20€

## Brunch des Enfants 12€

1 verre de jus de pomme ou de pétillant de fraise

Pomme de terre crème fraîche (\*lactose)

Oeuf à la coque et ses mouillettes (\*gluten, oeuf)

1 Yaourt au choix (\*lactose)

Citron, Fruits rouges

Verrine de fruits de saison



## Tapas à partager ou pas...

<b>Assiette végétarienne</b> (2 pièces de chaque) Mini courgette et sa croûte d'herbe, Tzatziki au miel et carottes gravelax, Tartine poivron confit au fromage de chèvre, Accras de légumes (*lactose, gluten, oeuf)	<b>15€</b>
<b>Assiette mix</b> (2 pièces de chaque) Accras de morue, Aubergine farcie, Rolls croque, Tzatziki au miel et carottes gravelax (*lactose, gluten, oeuf, poisson)	<b>15€</b>
<b>La grande folie</b> (2 pièces de chaque) Mini courgette et sa croûte d'herbe, Tzatziki au miel et carottes gravelax, Tartine poivron confit au fromage de chèvre, Accras de morue, Aubergine farcie, Rolls croque, Accras de légumes (*lactose, gluten, oeuf, poisson)	<b>25€</b>

## Assiette à partager ou pas...

<b>Charcuterie</b>	<b>12€</b>
<b>Fromage</b> (*lactose)	<b>12€</b>
<b>Mix</b> (*lactose)	<b>20€</b>

## MENU ENFANT 12€

<b>Boisson</b> .....
1 verre de jus de pomme <b>ou</b> de pétillant de fraise
<b>Plat</b> .....
Petit Bokit jambon, fromage, frites (*lactose, gluten) <b>ou</b> Carbonara de légumes de saison (*lactose, gluten, céleri, oeuf)
<b>Dessert</b> .....
1 Boule de glace vanille (*lactose) <b>ou</b> Compote de saison

## Du jeudi midi au samedi soir

Produits issus de notre ferme et de nos amis agriculteurs 🇫🇷

Prix nets en euros TTC, service compris

## Formule

Entrée & Plat	<b>22€</b>
Plat & Dessert	<b>22€</b>
Entrée, Plat & Dessert	<b>28€</b>

Origine de toutes les viandes, charcuteries et truite 🇫🇷  
Poisson (cabillaud et morue) origine océan Atlantique nord est

## A la carte

<b>Entrée</b> .....	
<b>Cheese cake de betterave</b> (*Lactose gluten, fruits à coque) Betterave, Chèvre frais, Croustillant de graines de lin et de courges torrifiées	<b>8€</b>
<b>Ceviche cabillaud</b> (*Poisson) Pastèque, Agrumes et Coriandre	<b>8€</b>
<b>Rôti de boeuf mariné et mayonnaise maison</b> (froid) (*Moutarde, oeuf)	<b>8€</b>
<b>Plat</b> .....	
<b>Tagliatelles</b> (*gluten, amande, oeuf) Wok de légumes du moment	<b>15€</b>
<b>Échine de porc rôti</b> (*lactose, arachide, céleri) Pommes de terre au saté, Légumes du moment braisés, Sauce créole	<b>15€</b>
<b>Filet de truite mariné au romarin</b> (*poisson, pignons de pin) Poêlée de légumes du moment à l'ail, Champignons, Sauce vierge "braeburn" et Verveine citronnelle	<b>18€</b>
<b>Pièce de l'éleveur bovin</b> (*lactose, arachide, gluten) Frites & Salade	<b>18€</b>
<b>La sarladaise</b> Gésier de canard, Magret de canard fumé, Lardon fumé, Pommes de terre sautées à la graisse de canard, Salade, Tomate, Oignon rouge et Vinaigrette de betterave	<b>18€</b>
<b>Burger</b> .....	
<b>Bokit steak haché</b> (*lactose, gluten) Steak haché, Cheddar, Sauce cocktail accompagné de ses frites et Salade	<b>15,50€</b>
<b>Bokit morue</b> (*lactose, gluten, poisson) Morue, Sauce créole accompagnée de ses frites et Salade	<b>15,50€</b>
<b>Dessert</b> .....	
<b>Tarte tatin caramel beurre salé et sa boule de glace vanille</b> (*lactose, gluten)	<b>8€</b>
<b>Crumble de fruits de saison, sauce chocolat noisette</b> (*Lactose, gluten, fruits à coque)	<b>8€</b>
<b>Déclinaison de fruits de saison</b> (*Lactose, gluten)	<b>8€</b>